

ĐỀ CƯƠNG KIẾN TẬP NGÀNH QUẢN TRỊ KHÁCH SẠN

I. NỘI DUNG (8 điểm)

Nội dung	Diễn giải	
LỜI MỞ ĐẦU	1. Đặt vấn đề, tầm quan trọng, ý nghĩa của kiến tập.	- Có thể tiếp cận thực tế để tìm hiểu và áp dụng cho việc học ở trường.
	2. Mục tiêu cụ thể đặt ra cần giải quyết trong bài thu hoạch.	- Mục tiêu cụ thể, rõ ràng (Ví dụ: trong buổi tham quan, kiến tập - Sinh viên mong muốn có thể quan sát và tìm hiểu tổng quát về Doanh nghiệp)
	3. Phương pháp thực hiện bài thu hoạch.	- Trực quan: quan sát, đặt câu hỏi trực tiếp. - Sử dụng dữ liệu thứ cấp mà Doanh nghiệp cung cấp.
	4. Phạm vi của bài thu hoạch.	- Không gian: tại Doanh nghiệp... - Thời gian: ngày...tháng...năm
1.CHƯƠNG 1 (2 điểm)	Sự hình thành và phát triển của khách sạn	- Khái quát về khách sạn. - Cơ cấu tổ chức của khách sạn. - Vị trí địa lý của khách sạn. - Đối tượng khách chủ yếu và chính sách đối với khách hàng. - Người hướng dẫn tại khách sạn: Họ và tên, chức vụ, thời gian công tác tại khách sạn?

<p>2.CHƯƠNG 2 (4 điểm)</p>	<p>Giới thiệu về Khách sạn</p>	<p>Khu vực tiền sảnh:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mô tả khu vực tiền sảnh (vị trí các bộ phận thuộc tiền sảnh? Ý kiến về đồng phục? cách tiếp đón...). - Mô tả một trong những phần công việc sau: (vị trí, trang thiết bị, công việc chính) và Thời gian lao động theo ca: <ul style="list-style-type: none"> +Mô tả công việc của nhân viên lễ tân (tầng thường hoặc tầng VIP). +Mô tả công việc của nhân viên giao nhận hành lý hoặc nhân viên mở cửa. +Mô tả công việc của nhân viên dịch vụ khách hàng. - Mô tả công việc của một nhân viên business center. <p>Khu vực phòng khách</p> <ul style="list-style-type: none"> - Các loại phòng và các tiện nghi trong từng loại phòng của khách sạn - Các dịch vụ phục vụ tại phòng (giặt ủi, đánh giày, đưa báo, mini-bar...) - Vệ sinh chung ở khu vực phòng khách và khu vực công cộng. - Thời gian lao động theo ca và năng suất phòng trong một ca cho một nhân viên.
--	---------------------------------------	--

		<p>Khu vực ẩm thực</p> <ul style="list-style-type: none"> -Có bao nhiêu nhà hàng? Ở tầng mấy? Số lượng chỗ ngồi trong nhà hàng là bao nhiêu? Mô tả cách trình bày bàn ăn cho khách. - Nhà hàng phục vụ khách ăn sáng, trưa, tối theo hình thức nào? - Bar: trang trí như thế nào? Có điều gì ấn tượng? - Tiệc và hội nghị: <ul style="list-style-type: none"> +Có bao nhiêu phòng hội nghị? Có thể phục vụ được bao nhiêu khách? + Điều gì đặc biệt để hấp dẫn khách đến đặt tiệc và hội nghị?
		<p>Các khu vực khác</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hồ bơi và phòng tập thể dục, spa (nếu có): Nằm ở tầng mấy? các dụng cụ, trang thiết bị ra sao? - Quầy bán đồ lưu niệm: Hàng hóa có phong phú không? (có thể hiện đặc trưng vùng miền Việt Nam không hay là hàng cao cấp?...).
<p>3.CHƯƠNG 3 (2 điểm)</p>	<p>Nhận xét</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Nhận xét chung: Cảm nghĩ sau chuyến tham quan kiến tập. -Những khó khăn và thuận lợi trong lúc tham quan.

II. HÌNH THỨC TRÌNH BÀY (2 điểm)

- Hình thức trình bày theo hướng dẫn.
- Không sai lỗi chính tả, câu văn rõ ràng, mạch lạc.
- Hình ảnh minh họa sinh động.

Lưu ý: Quy định in ấn và đóng cuốn bài thu hoạch:

- Tất cả các trang trong bài thu hoạch: In một mặt.
- In màu: Trang bìa; Trang nhận xét của Giảng Viên; Hình ảnh trong Phụ lục.
- In trắng đen: các nội dung còn lại.
- Đóng cuốn và có bìa kiếng.